Original CERTO® CRISTAUX

Confitures et gelées Certo délicieuses et faciles, que votre famille et vos amis apprécieront en tout temps!

TRUCS POUR BIEN RÉUSSIR LES CONFITURES

- On ne peut pas substituer les produits CERTO l'un pour l'autre ou pour une autre marque. Utilisez le produit CERTO mentionné dans la recette.
- Vérifiez toujours la date « meilleur avant » avant de commencer.
- Ne réduisez pas la quantité de sucre car elle aide à la gélification des confitures et des gelées.
- ***Ne doublez pas les recettes.*** Cela pourrait empêcher la confiture ou la gelée de gélifier.
- Mesurez les ingrédients avec précision. Les fruits ou les jus préparés devraient être mesurés dans une tasse à mesurer en verre après les avoir hachés ou écrasés. Le sucre devrait être mesuré dans une tasse à mesurer pour ingrédients secs.
- ***Utilisez des fruits mûrs et fermes*** ou des fruits surgelés non sucrés qui ont été dégelés au réfrigérateur. Les fruits trop mûrs ou en trop grande quantité affecteront la gélification. Mesurez avec le jus.
- Écrasez les petits fruits ***avec un pilon à pommes de terre;*** n'utilisez pas un robot culinaire.

PROCÉDÉ DE STÉRILISATION POUR CONFITURES ET GELÉES CUITES C. CONFITURES SANS CUISSON

Dans cet encart, vous trouverez des recettes qui portent la mention « confitures sans cuisson » et « confitures et gelées cuites ». Voici la différence entre les deux.

CONFITURES SANS CUISSON

- On peut conserver les confitures sans cuisson jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur ou de 6 à 8 mois au congélateur.
- Il n'est pas nécessaire de stériliser les récipients pour les confitures sans cuisson; il suffit de les laver à l'eau chaude savonneuse et de les rincer avant l'utilisation. On peut utiliser des récipients pour congélateur ou des bocaux en verre avec des couvercles hermétiques d'une capacité ne dépassant pas 2 tasses.

CONFITURES ET GELÉES CUITES

- On peut conserver les confitures et gelées cuites jusqu'à 1an à température ambiante avant ouverture.
- Il est important de stériliser les bocaux, les couvercles et les ustensiles pour les confitures et les gelées cuites.
- Stérilisez les bocaux au four à 225 °F pendant 10 min; gardez-les au chaud jusqu'au remplissage.
- Placez les couvercles dans l'eau bouillie jusqu'à utilisation.

1816425203

CONFITURES SANS CUISSON

MÉTHODE

1. Dans un grand bol, mélanger ensemble les fruits préparés et le sucre (voir le tableau ci-dessous). Ajouter le jus de citron, ***si indiqué dans la recette.***
2. Laisser reposer 10 min.
3. Mélanger ¾ tasse d'eau avec les cristaux de pectine CERTO dans une petite casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 1 min en remuant sans arrêt. Incorporer au mélange de fruits et sucre. Continuer de remuer pendant 3 min.
4. Verser dans des récipients propres en remplissant jusqu'à ¼ po du bord. Fermer avec des couvercles. Laisser à température ambiante 24 h ou jusqu'à ce que la confiture soit prise.

RECETTES

Recettes	Préparation des fruits	Ingrédients
Fraises DONNE : 5 tasses	Équeuter et écraser parfaitement les fraises, une couche à la fois.	2 tasses de fraises écrasées 4 tasses de sucre granulé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO
Framboises DONNE : 6½ tasses	Écraser les fruits, une couche à la fois.Passer la moitié de la chair au tamis pour retirer un peu de graines, si désiré.	3 tasses de fruits écrasés 5¼ tasses de sucre granulé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO
Framboises-poires DONNE : 6 tasses	Écraser les framboises, une couche à la fois. Peler, évider et hacher finement les poires Bartlett mûres.	1½ tasse de framboises écrasées 2 tasses de poires hachées 4½ tasses de sucre granulé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO
Bleuets DONNE : 6 tasses	Laver et écraser les bleuets, une couche à la fois à la main ou au robot culinaire par à-coups.	3 tasses de bleuets écrasés 5¼ tasses de sucre granulé 1 c. à soupe de jus de citron 1 boîte de cristaux de pectine CERTO
Pêches DONNE : 4½ tasses	Peler, dénoyauter et hacher finement les pêches mûres.	2¼ tasses de pêches hachées 5 tasses de sucre granulé 2 c. à soupe de jus de citron 1 boîte de cristaux de pectine CERTO
Fraises-bananes DONNE : 6 tasses	Équeuter et écraser les fraises, une couche à la fois. Écraser les bananes.	2 tasses de fraises écrasées 1 tasse de bananes écrasées 3 tasses de sucre granulé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO

CONFITURES CUITES

MÉTHODE

1. Dans une grande casserole, mélanger les fruits préparés (voir le tableau ci-dessous), le jus de citron, ***si indiqué dans la recette*** et les cristaux de pectine CERTO.
2. Porter à ébullition à feu vif.
3. Ajouter tout le sucre.
4. Porter de nouveau à ébullition à gros bouillons et laisser bouillir 1 min.
5. Retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min pour empêcher les fruits de flotter (pour la marmelade, remuer 7 min). Verser dans des bocaux stérilisés chauds (voir Procédé de stérilisation pour confitures cuites) en remplissant jusqu'à ¼ po du bord. Fermer avec des couvercles et bagues en serrant.

RECETTES

Recettes	Préparation des fruits	Ingrédients
Fraises DONNE : 8 tasses	Équeuter et écraser les fraises, une couche à la fois.	4½ tasses de fraises écrasées 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 7 tasses de sucre granulé
Framboises ou mûres de Logan DONNE : 8 tasses	Écraser les fruits, une couche à la fois. Passer la moitié de la chair au tamis pour retirer un peu de graines, si désiré.	5 tasses de fruits préparés 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 7 tasses de sucre granulé
Rhubarbe DONNE : 7½ tasses	Trancher finement ou hacher 2½ lb de rhubarbe non pelée. Ajouter 1 tasse d'eau, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elle soit molle, environ 1 min.	4½ tasses de rhubarbe préparée 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 6½ tasses de sucre granulé
Fraises-rhubarbe DONNE : 7 tasses	Équeuter et écraser les fraises, une couche à la fois. Trancher finement ou hacher 1 lb de rhubarbe non pelée.	2 tasses de fraises écrasées 2 tasses de rhubarbe tranchée ou hachée 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 5½ tasses de sucre granulé
Bleuets DONNE : 7 tasses	Écraser les fruits, une couche à la fois à la main ou au robot culinaire par à-coups.	4 tasses de fruits écrasés 2 c. à soupe de jus de citron 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 5 tasses de sucre granulé
Abricots DONNE : 8 tasses	Dénoyauter les abricots mûrs, mais ne pas peler. Hacher finement à la main ou au robot culinaire par à-coups.	5 tasses d'abricots hachés 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 7 tasses de sucre granulé
Pêches ou nectarines ou poires Bartlett DONNE : 6 tasses	Peler, dénoyauter et hacher finement ou écraser les pêches ou les nectarines. Peler, évider et hacher finement ou écraser les poires.	4 tasses de poires ou de pêches ou de nectarines, hachées 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 5 tasses de sucre granulé
Mûres DONNE : 8 tasses	Écraser parfaitement les fruits, une couche à la fois. Passer la moitié de la chair au tamis pour retirer un peu de graines, si désiré.	5 tasses de fruits écrasés 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 7 tasses de sucre granulé

Recettes	Préparation du jus	Ingrédients
Cerises acides ou cerises douces DONNE : 6 tasses	Équeuter, dénoyauter et hacher finement les cerises mûres à la main ou au robot culinaire par à-coups. **Pour les cerises douces**, augmenter le sucre à 5 tasses et ajouter ¼ tasse de jus de citron.	4 tasses de cerises préparées 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 4½ tasses de sucre granulé
Prunes DONNE : 9½ tasses	Dénoyauter 4 lb de prunes mûres, mais ne pas peler. Hacher finement à la main ou au robot culinaire par à-coups. Ajouter ½ tasse d'eau; porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 5 min.	6 tasses de prunes préparées 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 8 tasses de sucre granulé
Raisins (Concorde) DONNE : 9¾ tasses	Faire glisser la peau de 4 lb de raisins et réserver. Ajouter 1 tasse d'eau à la chair, couvrir et laisser mijoter 5 min. Passer au tamis pour retirer les pépins. Hacher les peaux et ajouter à la chair.	6 tasses de raisins préparés 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 7½ tasses de sucre granulé
Marmelade d'orange DONNE : 7½ tasses	Retirer la pelure de 4 oranges et de 2 citrons en 4 morceaux. Étendre les morceaux de pelure à plat; gratter et jeter la moitié de la peau blanche. Couper en tranches minces avec un couteau ou des ciseaux. Déposer dans une casserole avec 2½ tasses d'eau et ⅛ c. à thé de bicarbonate de soude. Couvrir et laisser mijoter 20 min en remuant de temps en temps. Hacher les fruits pelés et ajouter avec tout jus à la pelure non égouttée. Couvrir et laisser mijoter 10 min de plus.	4 tasses de pelures et de fruits, cuits 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 6½ tasses de sucre granulé

Quoi faire si votre confiture cuite ne prend pas

Suivez ces directives si :
(1) vous n'avez pas utilisé le bon type de produit CERTO (2) vous n'avez pas suivi correctement les procédures (3) vous avez réduit la quantité de sucre ou de fruits

Pour refaire la confiture cuite
Incorporer une boîte de cristaux de produit CERTO à 3/4 tasse d'eau dans une petite casserole. Porter à ébullition à gros bouillons à feu moyen; laisser bouillir 1 min en remuant sans arrêt. Retirer du feu; mettre de côté. Placer une recette de confiture préparée dans une autre casserole. Ajouter la quantité manquante de fruits ou de sucre, si la quantité avait été réduite. Porter à ébullition à gros bouillons à feu vif, en remuant sans arrêt. Ajouter la pectine dissoute. Porter de nouveau à ébullition; cuire 30 sec seulement. Retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min pour empêcher les fruits de flotter. Remettre dans des bocaux stérilisés chauds avec des centres neufs.

GELÉES CUITES

MÉTHODE (EXTRAIRE LE JUS)

1. Placer les fruits préparés dans un sac à gelée.
2. Pour fabriquer son propre sac à gelée, utiliser 3 épaisseurs de mousseline; mouiller et étendre dans un tamis ou une passoire placée sur un bol.
3. Pour une gelée plus claire, utiliser 1½ fois la quantité de fruits demandée dans la recette et laisser le jus s'écouler sans presser.
4. S'il n'y a pas assez de jus, on peut ajouter jusqu'à ½ tasse d'eau.
5. **Après avoir extrait le jus, suivre le mode d'emploi du tableau des confitures cuites, à la gauche.**

RECETTES

Recettes	Préparation du jus	Ingrédients
Fraises DONNE : 6 tasses	Équeuter et écraser parfaitement 2½ litres de fruits, une couche à la fois. Extraire le jus comme indiqué ci-dessus. Ne pas cuire les fruits pour extraire le jus.	3½ tasses de jus préparé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 5 tasses de sucre granulé
Framboises DONNE : 7 tasses	Écraser 2½ litres de fruits, une couche à la fois. Extraire le jus comme indiqué ci-dessus. Ne pas cuire les fruits pour extraire le jus.	4 tasses de jus préparé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 5½ tasses de sucre granulé
Raisins (Concorde) DONNE : 8 tasses	Équeuter et écraser parfaitement 3 litres de raisins. Ajouter 1½ tasse d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 10 min. Extraire le jus comme indiqué ci-dessus.	5 tasses de jus préparé 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 7 tasses de sucre granulé
Pommes ou pommettes DONNE : 10 tasses	Retirer le calice et les queues de 4 litres de pommes acidulées mûres et juteuses; couper en petits morceaux (ne pas peler ni évider). Ajouter 6 tasses d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 10 min. Écraser la chair et laisser mijoter 5 min de plus. Extraire le jus comme indiqué ci-dessus.	7 tasses de jus préparé 2 c. à soupe de jus de citron 1 boîte de cristaux de pectine CERTO 9 tasses de sucre granulé

Que faire si votre confiture sans cuisson (au congélateur) ne prend pas

Suivez ces directives si :
(1) vous n'avez pas utilisé le bon type de produit CERTO (2) vous n'avez pas suivi correctement les procédures (3) vous avez réduit la quantité de sucre ou de fruits

Pour refaire la confiture sans cuisson (au congélateur)
Placer une recette de confiture préparée dans un grand bol. Ajouter la quantité manquante de fruits ou de sucre, si la quantité avait été réduite ou si le produit CERTO avait été omis. Remuer 3 min. Verser la confiture dans des récipients propres. Couvrir et laisser prendre à température ambiante ou au réfrigérateur jusqu'à 24 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit prise. Congeler comme indiqué.

Un problème ?

Si vous avez des questions avant, pendant ou après la préparation des confitures, n'hésitez pas à nous appeler sans frais au **1 800 268-6038** de 9 h à 21 h, HE, en semaine. Nos spécialistes des confitures sont disponibles pour répondre à vos appels! Pour d'autres idées-recettes délicieuses, visitez **www.kraftcanada.com**